

Un métier, une formation

Boucher L'art de préparer la viande

La boucherie est un secteur pourvoyeur d'emplois et offre de belles perspectives de carrière pour les jeunes les plus motivés. Aujourd'hui, tout est mis en œuvre pour attirer des vocations en âge scolaire ou plus tardivement, en formation adulte.

Lorsqu'il abandonne ses études, Hugo se retrouve sans diplôme et n'a pas la moindre idée du métier qu'il pourrait exercer. Par chance, il apprend que le boucher de sa commune cherche un apprenti. Pour le jeune homme, c'est l'occasion de se lancer ! « J'ai travaillé pendant les deux mois d'été pour découvrir le métier. Puis, à la rentrée scolaire, je me suis inscrit dans un centre de formation d'apprentis. »

Hugo est à bonne école. La boucherie qui l'emploie a déjà formé seize apprentis. Au bout de deux ans, il ne se contente pas d'être reçu au CAP et au BEP : Hugo décroche le titre de meilleur apprenti-boucher de sa région et se classe même quatrième au niveau national ! Il passe ensuite son brevet professionnel (diplôme de niveau IV), l'équivalent du bac pour les bouchers.



Dans l'atelier de découpe, le tablier de Hugo reste immaculé. « Contrairement aux idées reçues, il n'y a pas de sang. A peine quelques traces rouges de jus de viande. Le boucher ne tue pas les animaux ! »

Le quartier de bœuf limousin pèse 360 kg. La carcasse se déplace sur un rail accroché au plafond. Plus besoin d'efforts physiques pour la porter. Protégé par un gant de maille de fer, Hugo « casse » cette carcasse.

« A l'aide d'un couteau tranchant, je désosse à blanc afin qu'il ne reste plus de viande sur les os que j'enlève. L'étape suivante, c'est l'épluchage qui consiste à supprimer les peaux et les nervures ; sur la viande rouge, tout ce qui est blanc doit disparaître. Dernière phase : le parage qui vise à retirer les graisses. La viande doit être parfaite pour être présentée sur l'étal. » Un vrai travail de bijoutier. L'utilisation d'outils tranchants exige une grande dextérité et une attention soutenue. Hugo doit également servir les clients. « Pas évident de couper juste un steak de 150 g, à 10 g près, sans se tromper ! Même chose pour un rosbif ou un rôti de porc. Il faut aussi être capable de donner des conseils sur la cuisson et l'accommodement... »

Contact avec la clientèle et les éleveurs, autonomie, créativité... Le métier d'artisan boucher est une activité riche d'expérience et de satisfaction. D'autant que les conditions de travail se sont considérablement améliorées ces dernières années et que les salaires ont beaucoup augmenté. Autre point fort, la possibilité d'évoluer rapidement et de devenir chef d'entreprise. De quoi susciter des vocations.



160.000 PERSONNES

EFFECTIFS

On compte plus de 22.000 artisans bouchers en France. Un nombre équivalent de professionnels travaille dans les grandes surfaces et les ateliers industriels de découpe de viande, les marchés de gros et les abattoirs.

ÉVOLUTION PROFESSIONNELLE

Après plusieurs années d'expérience, un artisan boucher peut devenir chef d'entreprise et être ainsi indépendant. Dans une grande surface, il peut devenir chef de rayon.

RENSEIGNEMENTS

Fédération des bouchers-charcutiers-traiteurs du Puy-de-Dôme : 27, rue Fernand-Forest, 63540 Romagnat, tél. 04.73.91.22.15.

■ EN SAVOIR PLUS AVEC L'ONISEP
Les métiers de l'alimentation, voie pro.
Site Internet : www.onisep.fr/clermont

Durée des études



Deux ans après la 3^e pour le CAP, deux ans de plus pour le BP ou le bac pro.

Coût des études



Gratuit dans les CFA. Le travail des apprentis est rémunéré au minimum de 25 à 78 % du SMIC en fonction de l'âge et de l'ancienneté dans le contrat.

Salaires



Le salaire d'un boucher salarié débutant varie de 1.300 à plus de 1.600 € bruts par mois.

Embauches



Près de 4.000 emplois de bouchers se dégagent chaque année en France, dans les boucheries artisanales, mais aussi dans les grandes surfaces. Tous les jeunes sont assurés de trouver un emploi.

Localisation



Les artisans bouchers sont implantés sur l'ensemble du territoire. Beaucoup d'emplois se trouvent également dans les grandes surfaces qui développent leurs rayons boucherie et traiteur.

Aptitudes



Etre adroit et rapide. Avoir un bon sens des relations humaines et une bonne résistance physique. Veiller au strict respect des règles d'hygiène.

Comment faire ?

Diplôme de base : le CAP

Le CAP boucher se prépare en deux ans après la classe de 3^e. Le titulaire de ce CAP peut exercer dans le secteur artisanal, les entreprises de restauration et les rayons d'alimentation des grandes surfaces. Il connaît l'anatomie des animaux, leur classification, les rendements ainsi que la destination culinaire des produits.

Autre diplôme possible : le CAPA industries agroalimentaires ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes qui ouvre des débouchés supplémentaires dans les entreprises d'abattage et de transformation des viandes de boucherie.

En Auvergne, ces deux diplômes ne se préparent qu'actuellement que par la voie de l'alternance.

Poursuites d'études

Pour compléter sa formation, l'apprenti boucher peut ensuite préparer une deuxième spécialité, par exemple un CAP charcutier-traiteur, suivi d'un BP charcutier-traiteur. Il peut aussi se perfectionner en préparant soit un bac pro boucher-charcutier-traiteur ou brevet professionnel boucher (deux ans). Le titulaire d'un de ces diplômes de niveau IV sera formé à l'organisation et à la gestion d'un point de vente spécialisé. Il assurera diverses fonctions :

- L'approvisionnement et le stockage : commande, réception et stockage des carcasses et des viandes. Sélection des produits de bonne qualité. Choix des fournisseurs, négociation commerciale ;

- La transformation : découpe des carcasses, désossage. Préparation pour la vente (ficelage, bardage...) ;

- La vente : agencement du point de vente et présentation des produits. Accueil et conseil des clients, conditionnement des achats et encaissements des ventes ;

- La gestion : contrôle des stocks et calcul des rendements, encadrement du personnel ;
- L'entretien : entretien des locaux et respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Le diplômé débutera comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

CFA (apprentissage)

- Institut de formation interprofessionnel de l'allier (IFI 03)

11, route de Paris, 03000 Arvermes, tél. 04.70.35.13.50.

CAP boucher.

CAP charcutier-traiteur.

CAPA industries agroalimentaires/ ouvrier polyvalent du travail industriel des viandes.

- Institut de formation professionnelle et permanente (IFPP 15)

8, rue Agricolt-Perdiguier, BP173,

15007 Aurillac Cedex,

tél. 04.71.63.81.81.

CAP boucher.

CAP charcutier-traiteur.

BP boucher.

- Institut de formation professionnelle (IFP 43)

La croix-de-Maraud, 43370 Bains,

tél. 04.71.57.50.26.

CAP boucher.

CAP charcutier-traiteur.

- Institut des métiers (espace Jean Paquet)

Rue du Château-des-Vergnes,

63039 Clermont-Ferrand Cedex 2,

tél. 04.73.23.60.00.

CAP boucher.

CAP charcutier-traiteur.

BP boucher.

BP charcutier-traiteur.

Bac pro boucher-charcutier-traiteur.

onisep
Toute l'info sur les métiers et les formations
www.onisep.fr/clermont
Librairie ONISEP
8 bis, rue Rameau - 63000 Clermont-Ferrand
☎ 04 73 43 62 62
Heures d'ouverture : du lundi au vendredi de 13 heures à 16 heures 30